

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2006

Andamento climatico

L'annata 2006 ha regalato una primavera splendida, con clima temperato alternato a leggere precipitazioni che hanno garantito una germogliazione nella norma e uno sviluppo ottimale dal punto di vista vegetativo. Qualche ulteriore rovescio nel periodo estivo ha migliorato nel complesso lo stato fitosanitario delle piante. La vendemmia, effettuata fra il 15 ed il 18 di settembre, è stata preceduta da deboli piogge che non hanno fortunatamente creato problemi alle uve.

Scelte produttive

Ad una prima ed accurata selezione manuale dei grappoli in vigna ne è seguita una seconda, effettuata su tavoli di cernita appena le uve sono arrivate in cantina.

La fermentazione è stata svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata compresa fra i 24 e i 27 gradi centigradi, seguita da un periodo di macerazione di 30 giorni. Dopo la pressatura delle bucce il vino è passato direttamente in legno: il primo anno la scelta è ricaduta su Demis Muid da 600 litri, mentre il secondo su botti di rovere francese da 20 ettolitri.

Terminati i 24 mesi di affinamento il vino è stato fatto decantare per circa 6 mesi in tini di acciaio inox per prepararlo all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di agosto 2009. L'ingresso sul mercato è stato anticipato da 16 mesi di sosta in bottiglia.



Scheda tecnica e dati analitici

Uvaggio: sangiovese 100%

Vigneti di provenienza:

Vigna 2 (3.333 ceppi/H) e Vigna 4 (4.444 ceppi/H)

Anno d'impianto: 1992 (Vigna 2) e 1998 (Vigna 4)

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Alcol: 14,24%

Estratto secco: 29,90 g/l

Acidità totale: 5,7 mg/l

Acidità volatile: 0,60 g/l